

- Im Ofen gegarter Estragon-Ingwer-Lachs auf Fenchel-Aubergine-Griessfond
- Mascarpone-Kokosnusscrème mit Himbeeren und gerösteten Pinienkernen
- Hausgemachte Trinkschokolade mit White Tea und Cornflakes



#### STEPHANIE BERGER'S EINKAUFLISTE

- Dörrfrucht Nusskäse
- Lachsfilets
- Limetten
- Fenchel
- Mascarpone
- Bio Vollweizengriess
- Kelloggs Cornflakes
- White Tee Beutel
- Kichererbsen aus Dose
- Kokosmilch
- Schokolade schwarz 70%
- Pinienkerne
- Tessiner Orangensenf
- Aubergine
- Himbeeren
- Granatapfel

#### BASISZUTATEN AUS BEAT CADUFF'S KÜCHE

- Estragon
- Ingwer
- Olivenöl
- Fleur de sel
- Pfeffer
- Zwiebel
- Knoblauch
- Wildfenchelsamen
- Gemüsebouillon
- Rosmarin
- Zitronenthymian
- Lorbeer
- Rahm
- Doppelrahm
- Flüssighonig
- Milch
- Vanillezucker



für 2 Personen



ca. 30 Min.



mittel

#### ZUTATEN

400 g Lachsfilet  
30 Blätter Estragon  
50 g Ingwer, geraffelt  
2 Limetten, ausgepresst  
1 dl Olivenöl  
Fleur de sel, Pfeffer  
Orangensenf

1 Zwiebel, gehackt  
2 Knoblauchzehen, gehackt  
½ TL Wildfenchelsamen  
1 dl Olivenöl  
1 Fenchel  
½ Aubergine  
30 g Vollweizengriess  
1,5 dl Gemüsebouillon  
Gewürzbündel aus: Rosmarin  
Zitronenthymian, Lorbeer

#### Lachs:

Lachsscheiben mit Estragon und geriebenem Ingwer, Limettensaft und Olivenöl beträufeln, mit fleur de sel und Pfeffer würzen und anschliessend während 25 min. bei 70° in Ofen garen. Nach Belieben Orangensenf dazu servieren.

#### Fenchel:

Gehackte Zwiebeln, Wildfenchelsamen und Knoblauch in Olivenöl glasig dämpfen. Gewürzbündel dazugeben. Fenchelstreifen und Auberginewürfel 5 min. mitdünsten, Griess dazu streuen und mit Gemüsebouillon auffüllen.



© Leguan Productions AG / Beat Caduff / Fotos: Roth & Schmid

1 dl Rahm  
¼ dl Doppelrahm  
100 g Himbeeren  
50 g Kokosnussmilch  
150 g Mascarpone  
2 EL Flüssighonig  
20 g Pinienkerne, geröstet  
½ Granatapfel, Kerne

1 dl Milch  
Vanillezucker nach Belieben  
3 White Tea-Beutel  
100 g Schokolade 70%  
Cornflakes

Dörrfrucht Nuss Käse  
Kichererbsen

**Mascarpone Kokosnusscreme:**

Rahm und Doppelrahm aufschlagen. Himbeeren, Kokosnussmilch sowie Mascarpone dazugeben und mit flüssigem Honig süssen. Alles verrühren und kaltstellen. Mit gerösteten Pinienkernen und Granatapfelkernen garnieren.

**Trinkschokolade:**

Milch mit Vanillezucker aufkochen. White Tea-Beutel dazugeben und 5 min. ziehen lassen. Teebeutel herausnehmen und gehackte Schokolade in der heissen Milch auflösen. Abschmecken und mit Cornflakes servieren.

Dörrfrucht Nusskäse separat dazu servieren.

Kichererbsen für zu Hause.



**ANRICHTEN**

Lachs anrichten nach Belieben Orangensaft dazu servieren.

Mascarpone Kokosnusscreme kühl servieren und mit gerösteten Pinienkernen und Granatapfelkernen garnieren.

**BEAT CADUFF'S  
WEINEMPFEHLUNG**

Riunterra Domäne Müller, 2006



© Leguan Productions AG / Beat Caduff / Fotos: Roth & Schmid